

Fisch-Nocken mit Butterschaum-Soße auf asiatischem Spinat

Für zwei Personen

Für den Spinat:

400 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ rote Chili	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Schalotte	1 $\frac{1}{2}$ EL Butter
Salz		

Für die Nocken:

250 g angefroren. Heilbutt-Filet	1 Knolle junger Knoblauch	1 Zitrone, Abrieb
50 ml kalte Sahne	50 g Crushed Ice	400 ml Fischfond
8 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

150 ml Champagner	100 g geschlagene Sahne	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 g kalte Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: 30 g helle Sesamsaat

Für den Spinat:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und darin Ingwer, Knoblauch, Schalotte und Chili andünsten.

Den Spinat abbrausen, trockenschleudern und unterheben. Sobald der Spinat zusammenfällt, diesen vom Herd nehmen und mit Salz würzen.

Für die Nocken:

Für den Pochiersud Fischfond mit 200 ml Wasser, den Dillzweigen im Ganzen und der halbierten Knoblauchknolle in einem Bräter erhitzen.

Die Filets in kleine Stücke schneiden und im Tiefkühler anfrieren lassen.

Den Fisch, Crushed Ice, Salz und Pfeffer in einen Cutter geben. Mit Zitronenabrieb abschmecken und mit der kalten Sahne kräftig cuttern. Mit zwei Esslöffeln aus der Creme Nocken formen und diese im heißen - aber nicht kochenden - Sud langsam gar ziehen lassen.

Um eine cremige Farce herzustellen, ist es wichtig, dass die Zutaten sehr kalt verarbeitet werden. Ich empfehle daher, die Masse auf zwei Teile aufzuteilen. Damit erwärmt die Motorwärme ihrer Küchenmaschine die Masse nicht zu stark und die Gefahr des Ausflockens wird minimiert.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 TL Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Knoblauch mit Schalotte darin andünsten. Mit der Hälfte des Champagners ablöschen und reduzieren. Die geschlagene Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Dill und die übrige Butter mit einem Stabmixer in die Sauce mixen. Sobald die Sauce cremig aufmontiert ist, diese mit dem übrigen Champagner auffüllen.

Dadurch, dass ich den Champagner in zwei Schritten unterrühre, geben die feinen Champagner-Perlen der Sauce eine einmalige Schaumigkeit und das wunderbare Süße-Säure-Verhältnis bleibt erhalten.

Für die Garnitur:

Die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sesam und Dill garnieren und servieren.

Johann Lafer am 15. März 2019